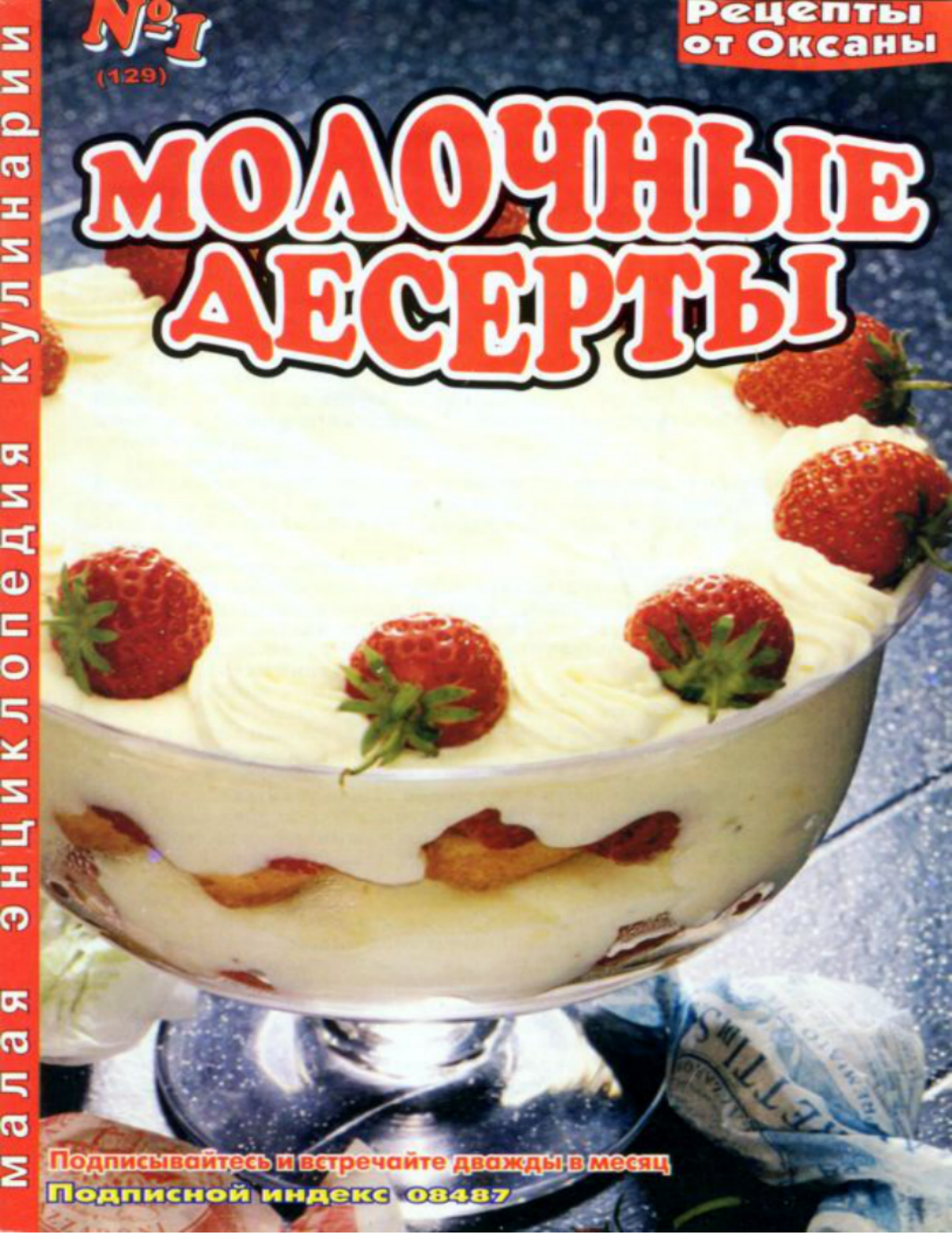
№1
(129)

Рецепты от Оксаны

МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ



Малая энциклопедия кулинарии

Подписывайтесь и встречайте дважды в месяц
Подписной индекс 08487

SHOUT
SHARE
IT

- Оксана Танасийчук
  - КАКИЕ БОЛЕЗНИ МОЖНО ВЫЛЕЧИТЬ С ПОМОЩЬЮ МОЛОКА?
  - МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ (молочные, сливочные и кисломолочные кремы)
    - КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ
    - КРЕМ МОЛОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ
    - КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ
    - КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ
    - КРЕМ АНГЛИЙСКИЙ
    - КАКАО-КРЕМ ХОЛОДНЫЙ
    - КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ ВОЗДУШНЫЙ
    - КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ НА ЯЙЦАХ
    - КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ ЛИМОННЫЙ
    - КРЕМ ВОСТОЧНЫЙ
    - КРЕМ-КАРАМЕЛЬ (болгарский рецепт)
    - КРЕМ-КАРАМЕЛЬ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
    - КРЕМ ХОЛОДНЫЙ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ
    - БЛАНМАНЖЕ
    - КРЕМ ИЗ СУХОГО ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА (шоколадный, ореховый, фруктовый)
    - КРЕМ БАНАНОВЫЙ
    - КРЕМ МИНДАЛЬНЫЙ
    - КРЕМ БАВАРСКИЙ
    - КРЕМ-БРЮЛЕ
    - КРЕМ ИЗ МОРОЖЕНОГО
    - КРЕМ ИЗ СВЕРНУВШЕГОСЯ МОЛОКА
    - КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ
    - КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ СО СМЕТАНОЙ
    - КРЕМ С РЯЖЕНКОЙ И ВАРЕНЬЕМ
    - КРЕМ ИЗ КЕФИРА И ВИШНИ
    - КРЕМ КЕФИРНЫЙ
    - КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ С ЖЕЛАТИНОМ
    - КРЕМ ИЗ КЕФИРА СО СМЕТАНОЙ
    - КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ С АРОМАТИЧЕСКИМИ ДОБАВКАМИ
    - КРЕМ ИЗ ВЗБИТОЙ СМЕТАНЫ С БАНАНАМИ
    - СЛИВКИ, ВЗБИТЫЕ С ЛИМОНОМ
    - КРЕМ ИЗ СЛИВОК
    - КРЕМ СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ
    - КРЕМ СЛИВОЧНО-ЯГОДНЫЙ
    - КРЕМ СЛИВОЧНО-ЯИЧНЫЙ С ЖЕЛАТИНОМ (основной)

- КРЕМ «АНЖЕ»
- КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК
- КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ
- КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ СЛИВОК
- КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С РИСОМ
- КРЕМ ИЗ СЛИВОК С КАРАМЕЛЬЮ
- КРЕМ КАКАО
- КРЕМ КОФЕЙНЫЙ ИЗ РАСТВОРИМОГО КОФЕ СО СЛИВКАМИ
- КРЕМ СЛИВОЧНО-СМЕТАННЫЙ
- КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ЧАЙНЫЙ

○ МОЛОЧНЫЕ ЖЕЛЕ И МУССЫ
- ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ
- ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С ЖЕЛТКАМИ
- ЖЕЛЕ ИЗ ВЗБИТОГО МОЛОКА
- ЖЕЛЕ МОЛОЧНО-ЯГОДНОЕ
- ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ ВАНИЛЬНОЕ
- КРЕМ-ЖЕЛЕ ВАНИЛЬНОЕ
- ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С МИНДАЛЕМ
- ЖЕЛЕ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОЕ
- ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С КАРАМЕЛЬЮ
- ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С МАЛИНОВЫМ СИРОПОМ
- ЖЕЛЕ ШОКОЛАДНОЕ
- ЖЕЛЕ ИЗ КИСЛОГО МОЛОКА
- ЖЕЛЕ ИЗ ПРОСТОКВАШИ
- ЖЕЛЕ ИЗ ПРОСТОКВАШИ С КОРИЦЕЙ
- ЖЕЛЕ ИЗ КЕФИРА
- ЖЕЛЕ ИЗ ЙОГУРТА (болгарский рецепт)
- ЖЕЛЕ ИЗ СЫВОРОТКИ
- ЖЕЛЕ СМЕТАННОЕ
- ЖЕЛЕ СЛИВОЧНОЕ
- ЖЕЛЕ ИЗ СМЕТАНЫ «ТИГРЕНОК»
- МУСС ШОКОЛАДНЫЙ
- МУСС МАЛИНОВЫЙ
- МУСС ИЗ СМЕТАНЫ

○ ДОМАШНИЕ МОЛОЧНЫЕ КОНФЕТЫ
- КОНФЕТЫ ИЗ СУХИХ СЛИВОК
- КОНФЕТЫ ИЗ СУХОГО МОЛОКА
- ТЯНУЧКИ
- «КОРОВКИ» ДОМАШНИЕ

○ МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ СЛИВОЧНОЕ (пломбир)
- МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ
- МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ
- МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

- МОРОЖЕНОЕ «МОККО»
- МОРОЖЕНОЕ ФРУКТОВОЕ С ЯГОДАМИ
- МОРОЖЕНОЕ МАЛИНОВОЕ
- МОРОЖЕНОЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ
- МОРОЖЕНОЕ ОРЕХОВОЕ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ С ЖЕЛАТИНОМ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ БЕЗ ЖЕЛАТИНА
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНО-КОФЕЙНОЕ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ МИНДАЛЬНОЕ
- МОРОЖЕНОЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ С ЦУКАТАМИ И ИЗЮМОМ
- МОРОЖЕНОЕ КЛУБНИЧНОЕ
- МОРОЖЕНОЕ ВИШНЕВОЕ
- МОРОЖЕНОЕ БАНАНОВОЕ
- МОРОЖЕНОЕ АНАНАСОВОЕ
- ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ ТРЕХЦВЕТНЫЙ
- АУКУЛУС ПОЛУЗАМОРОЖЕННЫЙ
- МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОФЕ ИЛИ КАКАО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ
- МОРОЖЕНОЕ ТВОРОЖНОЕ С ФРУКТАМИ
- МОРОЖЕНОЕ КОФЕЙНОЕ ПО-ЛЬЕЖСКИ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНОЕ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
- МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ (пломбир)
- МОРОЖЕНОЕ ОРЕХОВОЕ
- ПАРФЕ ВАНИЛЬНОЕ

Оксана Танасийчук
МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

КАКИЕ БОЛЕЗНИ МОЖНО ВЫЛЕЧИТЬ С ПОМОЩЬЮ МОЛОКА?

Оказывается, молоко — это не только ценнейший продукт питания, но и отличное народное средство от различных недугов. Но перед началом «курса лечения» не забудьте проконсультироваться с вашим лечащим врачом!

При судорогах

В стакане молока нужно заварить 1 чайную ложку травы лапчатника гусиного. После небольшого настаивания процедите и выпейте его в горячем виде. В течение дня надо принять еще 1–2 стакана свежего настоя.

При мигрени

Разбейте в стакан свежее куриное яйцо, разболтайте, залейте кипящим молоком и выпейте. Процедуру повторять ежедневно в течение недели.

При псориазе

В кастрюлю налить молоко, довести до кипения, подержать на небольшом огне 3–5 минут. Затем вылить молоко в другую посуду. Белый налет, оставшийся на стенках кастрюли, соберите и смажьте им больные места.

При болезнях печени

Выпивайте ежедневно натощак стакан смеси молока со свежеприготовленным морковным соком в пропорции 1:1. Для усиления лечебного воздействия завтрак должен быть через час после приема смеси. Продолжительность лечения не ограничена.

При растяжениях

Прикладывайте компрессы из горячего молока. Кусок марли сложите в 5 слоев, опустите в горячее молоко, отожмите. Наложите ткань на место растяжения, оберните компрессной бумагой, сверху замотайте утепленной повязкой. После охлаждения ткани молоко подогрейте и сделайте компресс заново.

При сильных головных болях из-за перенапряжения

Один раз в день принимайте смесь 200 г свежего молока с 1 столовой ложкой ягод калины, протертых с 1 чайной ложкой натурального меда. При гипертонии дозу можно увеличить до 2–3 стаканов смеси в день.

При геморрое

Для уменьшения боли прикладывайте к больным местам кашицу из молока и лука, мелко измельченного. Продолжительность лечения — не менее двух недель.

При мастопатии

Сварите 100 г семян укропа в 0,5 л молока. Посуду снимите с огня, укройте и настаивайте 2 часа. Затем молоко процедите, разделите на 3 части и принимайте по одной части три раза в день за 30 минут до принятия пищи. Так лечиться три недели. После недельного перерыва можно снова принимать такое лекарство три недели.

При повышенной жирности волос

После мытья волос шампунем смочите их на несколько минут смесью 1 стакана молока с 1 чайной ложкой соли. Затем волосы прополощите кипяченой водой.

При потере голоса

Отделите один куриный желток и размешайте его в половине стакана чуть подогретого молока. Пейте это маленькими глотками, полощите этим горло.

• *При кожном зуде*

Делайте молочные обмывания, обертывания и компрессы.

• *А еще?*

× Для устранения запаха изо рта (особенно запаха чеснока) выпивайте маленькими глотками стакан теплого молока, полоща им ротовую полость.

× Для замедления опьянения запивайте алкоголь молоком.

× Для облегчения похмельного синдрома выпейте утром натощак стакан теплого молочка.

Лечитесь молоком, пейте молоко, любите молоко!

МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ (молочные, сливочные и кисломолочные кремы)

КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

Молоко — 0,75 л, яйца — 3 *шт., сахар — 150 г, ванилин.*

Молоко вскипятить с сахаром и ванилью. Яйца взбить и медленно влить молоко с сахаром, остуженное до температуры 75–80ºС, процедить. Полученную смесь разлить в формочки, поставить их на противень с водой, уровень которой должен доходить до половины высоты формочек. Противень поставить в духовку и выдержать, пока крем не загустеет.

Вода в противне должна кипеть очень слабо. Готовый крем вынуть из духовки и дать ему остыть, не вынимая формочки из воды. Затем поставить формочки на холод. Подать крем со взбитыми сливками.

КРЕМ МОЛОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ

Сливки — 1 ст., молоко— 1/2 ст., пшеничная мука — 1 ч. ложка, желтки — 2 шт., сахар — 4 ст. ложки, ванилин, желатин — 1 ч. ложка.

Желтки взбить с 3 столовыми ложками сахара, добавить муку, перемешать и тоненькой струйкой, непрерывно помешивая, влить в слабо кипящее молоко. Затем добавить разбухший желатин и ванилин. Сливки взбить с оставшимся сахаром, смешать с горячей яично-молочной смесью и дать остыть и загустеть.

КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Молоко — 400 мл, крахмал — 25 г, какао — 20 г, сахар — 40 г, сливочное масло — 25 г, яйца — 2 шт., взбитые сливки — 125 мл, сахарная пудра — 1 ст., соль, кусочек шоколада.

В небольшом количестве молока развести крахмал и какао. В оставшееся молоко всыпать сахар, щепотку соли, подогреть. Влить растворенный крахмал с какао и, помешивая, прокипятить. Добавить масло, яичные желтки, затем — взбитые белки. В хорошо взбитые сливки прибавить сахарную пудру и, заполнив этой смесью шприц, покрыть охлажденный шоколадный крем. Сверху посыпать тертым шоколадом.

КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ

Молоко — *2 ст., шоколад — 100 г, порошок какао — 1 ч. ложка, сахар — 2 ст. ложки, манная крупа — 1,5 ст. ложки.*

В кипяченое молоко прибавить, размешивая, тертый шоколад, порошок какао, сахар и манную крупу. Смесь, помешивая, кипятить 20 минут, затем вылить в фарфоровую посуду, охладить и подать на стол.

КРЕМ АНГЛИЙСКИЙ

Молоко — 0,5 л, сахар — 4 ст. ложки, желтки — 5 шт., варенье — 50 г.

Молоко вскипятить, всыпать сахар. Желтки взбить и, помешивая, добавить в горячее молоко. Смесь варить, непрерывно помешивая, на водяной бане до загустения (не кипятить).

Готовый крем разлить в вазочки, охладить и подать, украсив фруктами из варенья.

КАКАО-КРЕМ ХОЛОДНЫЙ

Молоко — 1л, сахар — 5 *ст. ложек (с верхом), мука — 5 ст. ложек, какао — 5 ч. ложек.*

Молоко разлить поровну в две посуды. В одной кастрюльке молоко размешать с сахаром, мукой и какао, а в другой — вскипятить. В кипящее молоко влить сладкую смесь с какао и, непрерывно помешивая, сварить густую массу. Крем вылить в смоченную водой форму и поставить в холодильник.

КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ ВОЗДУШНЫЙ

Яйца — 8 шт., сахар — 8 ст. ложек, молоко — 2 ст.

Желтки растереть с сахарным песком, влить молоко и, помешивая, довести смесь до кипения. В полученную массу при энергичном перемешивании ввести взбитые белки. Нагреть, размешивая, еще 2–3 минуты. Крем нужно использовать в теплом виде.

КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ НА ЯЙЦАХ

Сахар — 5 ст. ложек, крахмал — 2 ч. ложки, яйца — 6 шт., молоко — 2 ст.

Тщательно размешивать в течение 1–2 минут сахарный песок, крахмал и яйца. Затем добавить молоко, поставить на плиту и, помешивая, нагревать до загустения и появления первых пузырьков. После этого кастрюлю снять с плиты и охладить примерно до 10 °С. Крем использовать сразу после приготовления.

КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ ЛИМОННЫЙ

Пшеничная мука — 2 ст. ложки, молоко — 2 ст., цедра 1/2 лимона, сахар — 2 ст. ложки.

Размешать муку с небольшим количеством молока, чтобы получилось жидкое тесто. Остальное молоко вскипятить с тертой лимонной цедрой. Когда молоко вскипит, вынуть цедру, добавить сахар и, осторожно помешивая, влить разведенную муку, продолжая размешивание до тех пор, пока жидкость не загустеет. После этого варить смесь 20 минут и выложить в форму. Подать на стол холодным. Чтобы вынуть крем, форму опустить в горячую воду.

КРЕМ ВОСТОЧНЫЙ

Молоко — 1 л, рисовый крахмал — 15 г, сахар — 200 г, желтки — 6 шт., ванилин, тертый кокосовый орех, фисташки — 100 г.

Молоко вскипятить со 100 г сахара и ванилином. Рисовый крахмал размешать в небольшом количестве холодного молока и постепенно добавить в кипяченое молоко. Продолжать кипятить, пока не загустеет. Снять с огня. Взбить желтки с остальным сахаром, затем добавить к желточной смеси 3 столовые ложки крахмальной массы. Медленно соединить полученную смесь с остальной крахмальной массой, тщательно вымешивая. Разлить крем в подготовленные формочки и поставить в холодильник. Перед подачей посыпать тертым кокосом, а сверху украсить нарезанными фисташками. Подать хорошо охлажденным.

КРЕМ-КАРАМЕЛЬ (болгарский рецепт)

Яйца — 3 шт., молоко — 2 ст., сахар — 2 ст., ванилин.

Яйца, молоко, сахарный песок (1,75 стакана) взбить венчиком при слабом нагревании, чтобы белок яиц не свернулся. Затем прибавить ванилин по вкусу. 1/4 стакана сахара высыпать на сковороду и расплавить до побурения, чтобы получилась карамель светлого цвета. Горячую карамель смешать с приготовленным кремом и разлить ложкой по чашечкам или формочкам, которые поместить на 30–35 минут в духовку, чтобы крем запекся. Крем подать на стол холодным, отделив его ножом от стенок посуды.

КРЕМ-КАРАМЕЛЬ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Сахар для карамели — 80 г, растительное масло — для смазывания формы.

Крем: *молоко — 0,5 л, сахар — 80 г, ванилин, желтки — 4 шт., яйцо — 1 шт.*

Приготовить карамель (см. предыдущий рецепт), разлить в чашки, смазанные маслом. Все дно должно быть закрыто карамелью. Молоко и половину сахара с ванилином довести до кипения и влить в желтки, смешанные с яйцом и остальным сахаром. Хорошо перемешать, процедить и разлить в чашки. Наполненные чашки поместить на водяную баню на противень (они должны быть погружены до половины). Прогреть крем в умеренно нагретой духовке в течение 1–1,5 часа. Оставить остывать до следующего дня, затем выложить на тарелки и украсить взбитыми сливками.

КРЕМ ХОЛОДНЫЙ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Манная крупа — 3 ст. ложки, молоко — 700 мл, сахар, ванилин, сливки — 250 *мл, шоколад или какао.*

Манную крупу, сахар, ванилин засыпать в молоко и проварить. Готовую массу снять с огня и размешать со взбитыми сливками и тертым шоколадом или какао. Формочки смочить холодной водой, наполнить кремом и поставить в холодильник. Замороженный крем вынуть из формочек и украсить взбитыми сливками.

БЛАНМАНЖЕ

Молоко — 1л, какао-порошок — 10 г, сахар — 200 *г, желатин — 50 г, вода (для размачивания желатина) — 1/2 ст.*

Вскипятить молоко. В другую посуду положить какао, сахар и, понемногу вливая воду, тщательно размешать. В полученную массу, непрерывно помешивая, добавить кипящее молоко. Замочить в холодной воде желатин, дать ему набухнуть, размять, положить в какао с молоком и довести до кипения, после чего снять кастрюлю с огня. Полученную смесь процедить, налить в формочки и охладить. Остывшее бланманже переложить в вазочки и подать на стол.

КРЕМ ИЗ СУХОГО ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА (шоколадный, ореховый, фруктовый)

Сухое цельное молоко — 5 ст. ложек, сливочное масло — 25 г, теплая вода — 4–5 ст. ложек, сахар — 1 ст. ложка, цедра 1/2 лимона, какао — 1/2 ст. ложки или измельченные орехи — 1 ст. ложка или фруктовый джем — 1–2 ст. ложки.

В миске смешать сухое цельное молоко, сливочное масло, сахар, лимонную цедру, причем вначале взять лишь половинное количество воды, а остальную теплую воду влить в конце вымешивания. Для получения шоколадного крема ввести порошок какао, орехового — измельченные орехи, фруктового — фруктовый джем.

КРЕМ БАНАНОВЫЙ

Яйца — 4 шт., молоко — 1л, сахар — 1 ст. ложка, бананы — 500 г, лимон — 1 шт., изюм (без косточек) — 100 г.

Яйца взбить и ввести их в подслащенное молоко. Добавить нарезанные кружочками бананы, тертую лимонную цедру и изюм. Смесь выложить в кастрюлю и сварить на водяной бане. Подать охлажденным.

КРЕМ МИНДАЛЬНЫЙ

Молоко — 0,5 л, миндаль — 180 г, мука — 20 г, крахмал — 20 г, яйца — 3–4 шт., сахар — 80 г, консервированные фрукты — 400 г.

Муку, крахмал, желток, 100 мл молока, сахар, соль перемешать. В кипящее молоко ввести полученную смесь и заварить крем. Миндаль очистить, обжарить, мелко нарубить и соединить с кремом, дать остыть и добавить взбитые белки. Формы смочить водой, наполнить кремом и охладить. Подать в креманках с консервированными фруктами и сиропом.

КРЕМ БАВАРСКИЙ

Яйца — 5 шт., молоко — 0,5 л, сахар — 200 *г, желатин — 20 г, сметана — 200 г, ягоды или фрукты— 500 г.*

Вскипятить молоко с сахаром, снять с огня и при непрерывном помешивании ввести белки и желатин. Сварить крем на водяной бане, добавить в него сметану, протертое пюре из фруктов или ягод. Выложить смесь в форму и оставить для желирования. Перед подачей крем полить фруктовым сиропом.

КРЕМ-БРЮЛЕ

Молоко — 2 ст., сахар — 3 ст. ложки, вода — 1 ст., крахмал — 1 ст. ложка.

Молоко нагреть до кипения. Одновременно на сковороду насыпать сахарный песок и нагреть его при перемешивании до побурения. После этого прибавить воду, слегка проварить сироп и влить его в кипящее молоко. Одновременно в небольшом количестве холодного молока развести крахмал и медленно влить его в кипящее молоко с сахаром, затем дать жидкости еще раз закипеть. После этого крем-брюле выложить в форму, охладить и подать на стол со сливками или молоком.

КРЕМ ИЗ МОРОЖЕНОГО

Сливочное мороженое — 400 г, яйца — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки, молоко — 1 ст., желатин — 20 г, ванилин.

Яйца взбить с сахаром и, помешивая, поставить на огонь, пока сахар не растворится, потом влить кипяченое молоко, положить ванилин и разбухший желатин. Когда масса остынет, добавить мороженое и все взбить миксером. Затем поставить крем в холодильник, чтобы загустел.

КРЕМ ИЗ СВЕРНУВШЕГОСЯ МОЛОКА

Свернувшееся молоко — 2 ст., яйца — 2 шт., желатин — 2 ч. ложки, сахар — 200 г, лимонная или ванильная эссенция, джем, фруктовый сок или сироп.

Свернувшееся молоко взбить миксером или протереть через сито. Добавить желтки, эссенцию и еще раз взбить венчиком или миксером. Желатин залить 2–3 столовыми ложками холодной воды и, когда он разбухнет, влить 1/4 стакана кипятка, размешать до полного растворения, охладить и добавить в крем. Взбить белки и осторожно ввести их в творожную массу, размешать. Разлить в вазочки или другую посуду. Чтобы масса получилась более однородной, крем нужно слегка охладить, не вводя в него белки. Когда масса начнет густеть, осторожно ввести белки, а затем разделить крем на порции. Когда крем застынет, украсить его фруктами или джемом, полить соком или сиропом.

КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ

Простокваша — 6 ст., яйца — 2 шт., сахар — 1/2 ст., ванилин.

Простоквашу вылить в мешочек из марли, подвесить его на 12–15 часов для удаления сыворотки и получения умеренно густой массы. Желтки тщательно растереть с сахарным песком (1/4 стакана) и ванилином. Белки взбить с остальным сахарным песком и тщательно смешать с желтками. Затем постепенно добавить к яичной массе простоквашу.

КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ СО СМЕТАНОЙ

Простокваша — 0,5 л, сметана — 125 г, сахар — 125 г, молоко — 100 мл, желатин — 15 г, кипяченая вода (для размачивания желатина) — 1/2 ст., желток — 1 шт., молотая корица — на кончике ножа.

Желатин заранее размочить в холодной воде. Когда он разбухнет, воду осторожно слить. Желток растереть с сахаром, добавить размоченный желатин и кипящее молоко. Помешивая, прогреть на огне, чтобы желатин растворился и слегка загустел. Затем процедить и добавить корицу. Сметану вместе с простоквашей взбить в пену и струйкой влить в нее остывший желатин с молоком. Тщательно размешать, разлить в формочки и дать застыть.

КРЕМ С РЯЖЕНКОЙ И ВАРЕНЬЕМ

Ряженка — 250 мл, творог — 100 г, вишневое варенье без косточек или сироп из вишневого компота — 150 г.

Охлажденные компоненты взбить в миксере

КРЕМ ИЗ КЕФИРА И ВИШНИ

Кефир — 0,5 л, вишни — 500 г, лимон — 1/2 шт., яйца — 2 шт., желатин — 25 г, цедра лимона.

Вишню промыть, удалить косточки, ягоды засыпать сахаром, проварить в собственном соку, сироп слить. Положить вишню в стеклянные стаканы или вазочки. В кефир добавить сахар, тертую цедру лимона и яичные желтки. Набухший желатин растворить при прогревании, затем слегка охладить, вмешать в приготовленный кефир и залить этой смесью вишню. Белки можно взбить и добавить в кефир. Дать крему застыть, после чего украсить его вишней. Подавать с сиропом.

КРЕМ КЕФИРНЫЙ

Кефир — 2 ст., яйца — 4 шт., сахар — 6 ст. ложек, лимонная цедра или щепотка ванилина, желатин — 1 ст. ложка.

Яичные желтки взбить с 4 столовыми ложками сахара, добавить тертую лимонную цедру, кефир, размоченный в воде желатин и белки, взбитые в устойчивую пену вместе с оставшимся сахаром. Загустевший крем подать к столу с соком из любых ягод.

КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ С ЖЕЛАТИНОМ

Сметана — 1 ст., сахарная пудра — 1/2 ст., желатин — 10 г, ванилин.

В сметану добавить сахар, ванилин, поставить ее на лед или в холодную воду и взбивать до тех пор, пока объем не увеличится примерно вдвое. После этого тонкой струйкой влить в сметану растворенный теплый желатин, продолжая взбивание. Полученный крем хорошо перемешать, разлить в вазочки и охладить. Крем из сметаны можно приготовить с добавлением пюре из свежих ягод: земляники, клубники, малины и др. Ягоды надо перебрать, промыть в холодной воде и протереть через волосяное сито, затем смешать со взбитой сметаной (перед тем, как вливать желатин).

КРЕМ ИЗ КЕФИРА СО СМЕТАНОЙ

Кефир — 1 ст., сметана — 1/2 ст., сахар — 1/3 ст., желатин — 1/2 ч. ложки, цедра 1/2 апельсина или лимона.

Кефир и сметану хорошо перемешать, добавив сахар, измельченную апельсиновую или лимонную цедру, растворенный в 1/2 стакана воды желатин. Смесь охладить, после чего взбить до загустения. Разложить в стеклянные вазочки, сверху положить по тоненькому кружочку апельсина, очищенного от кожи и семян, посыпать сахарной пудрой и поставить в холодильник на 2 часа.

КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ С АРОМАТИЧЕСКИМИ ДОБАВКАМИ

Сметана — 2 ст., сахарная пудра — 1 ст., порошок желатина — 2/3 ст. ложки, молоко — 1 ст., абрикосовое пюре либо абрикосовый ликер — 4 ст. ложки или сок 2-х апельсинов, или вишневая наливка — 2 ст. ложки либо сок свежей вишни — 4 ст. ложки, свежие ягоды — 1 ст. или земляничного, клубничного, малинового варенья.

Приготовляя крем из сметаны с желатином, добавлять в него соки или пюре перед введением желатина в сметану. Для этого ягоды перебрать, промыть в холодной воде и протереть сквозь волосяное сито. При изготовлении абрикосового крема добавить тонко протертое абрикосовое пюре или абрикосовый ликер; апельсинового крема — отжатый сок апельсина; вишневого — вишневую наливку или сок из свежей вишни; земляничного, клубничного, малинового — сок свежих ягод или протертое варенье и т. п.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТОЙ СМЕТАНЫ С БАНАНАМИ

Сметана — 500 г, сахарная пудра — 40 г, бананы — 150 г, желатин — 20 г, ванильный сахар.

Сметану взбить в пышную пену, добавить сахарную пудру, ванильный сахар, подготовленный желатин, очищенные и нарезанные бананы (оставив часть для оформления). Осторожно вымешать. Выложить в подготовленную форму и охладить. Застывший крем выложить на блюдо и оформить нарезанными бананами.

СЛИВКИ, ВЗБИТЫЕ С ЛИМОНОМ

Херес — 4 ст. ложки, сахар — 90 г, лимон — 1 шт., свежие сливки — 450 мл, мускатный орех и корица — по 1 щепотке.

В миску влить херес, выжать сок лимона, добавить сахар и цедру. Дать постоять, пока не растает сахар. Затем влить сливки, взбивать смесь, пока не загустеет. Добавить пряности, размешать и хорошо охладить. Подать с сухим печеньем.

КРЕМ ИЗ СЛИВОК

Сливки — 400 мл, сахарная пудра — 100 г, желатин — 20 г, ванилин — 1/4 пакетика.

Сливки взбить до образования густой пены. Во взбитые сливки, все время помешивая, постепенно всыпать сахарную пудру, добавить ванилин и, не переставая мешать, тонкой струйкой влить желатин (предварительно замоченный на 20–25 минут в холодной воде, отжатый и при помешивании растворенный в 1/4 стакана кипятка). Разлить в вазочки и охладить.

КРЕМ СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ

20 % сливки — 400 мл, мука — 1 ч. ложка, молоко — 125 мл, яйца — 2 шт., сахар — 100 г, ванилин — 1 щепотка, желатин — 15 г.

С большей частью сахара взбить желтки, добавить муку и, помешивая, тоненькой струйкой влить горячее молоко, варить на слабом огне, пока масса не загустеет. Затем добавить разбухший в холодной воде желатин и ванилин. Сливки взбить с оставшимся сахаром, добавить в них остывшую яично-молочную смесь и дать загустеть. Подать с вареньем.

КРЕМ СЛИВОЧНО-ЯГОДНЫЙ

Сливки — 1 ст., сахарная пудра — 3/4 ст., ягоды — 1/2 ст., *желатин — 10 г.*

Свежие или замороженные ягоды (землянику, малину) перебрать, промыть в холодной воде и протереть через сито. Полученное пюре перемешать с сахарной пудрой. Сливки взбивать до образования густой пены. Во взбитые сливки положить протертые ягоды и хорошо размешать, затем, не переставая размешивать, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин. Полученный крем быстро разлить в формы.

КРЕМ СЛИВОЧНО-ЯИЧНЫЙ С ЖЕЛАТИНОМ (основной)

Яйца — 3 шт, сахар — 2 ст. ложки, сливки (20–35 % жирности) — 1,5 ст., желатин — 1/2 ч. ложки.

Яйца и сахарный песок тщательно растереть в кастрюльке венчиком и, взбивая смесь, постепенно нагревать ее до 40–50 °С, поставив кастрюльку в миску с горячей водой. После этого поместить кастрюльку в холодную воду и продолжать взбивать смесь до образования пышной массы, одновременно охлаждая ее. В отдельной кастрюле взбить охлажденные сливки (1 стакан) и смешать их со взбитыми яйцами, добавляя раствор желатина. До внесения желатина следует добавлять различные вкусовые (какао, орехи, миндаль) и ароматические (фруктовые соки, ликеры) вещества. Добавив желатин, крем вылить в одну или несколько формочек для застывания. Приготовление желатина: порошок желатина положить в кастрюлю, добавить сливки (1/2 стакана) и перемешать. Через 1–2 часа, когда желатин набухнет, кастрюлю поместить в кипящую воду и размешивать содержимое до полного растворения желатина, затем раствор охладить до 40–50 °С.

КРЕМ «АНЖЕ»

30 % *сливки 1,5 ст., белки — 2 шт.*

Сливки и яичные белки отдельно тщательно взбить до образования воздушной пены. Соединить и осторожно вылить смесь в заранее приготовленную формочку. Поставить в холодильник на ночь, затем выложить на блюдо. Отдельно подать сливки и сахар.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

Яйца — 10 шт., сахар — 300 г, сливки — 300 мл, ром или ликер — 100 мл.

Яичные желтки с сахарной пудрой растирать в течение 60 минут, затем поставить на холод. Охлажденную массу смешать со сливками, взбитыми в пену, ромом или ликером и наполнить ею фужеры. Крем на несколько часов поставить в холодильник.

КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Сливки — 300 мл, сахарная пудра — 2 ст. ложки, какао — 1 ст. ложка, щепотка ванилина.

Сливки взбить, добавив какао, сахарную пудру, ванилин. Взбитой смесью наполнить стеклянные вазочки или высокие стаканы, украсить кусочками шоколада. По желанию крем можно заморозить в холодильнике — получится шоколадный пломбир.

КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ СЛИВОК

Желтки — 3 шт., сахарная пудра — 2 ст. ложки, ванилин — 1 ч. ложка, сливки — 1,5 ст., сахар — 1/4 ст.

Желтки растереть с сахарной пудрой и ванилином, влить их в горячие сливки, размешивая, чтобы масса не свернулась, и процедить в форму. Поставить ее на противень, на который предварительно налить немного воды, и поместить в нагретую (до 160 °С) духовку на 30 минут, пока крем не перестанет приставать к лезвию ножа. Охладить. Для приготовления карамели растопить сахар в воде и варить до тех пор, пока он не станет коричневым. Перед подачей на стол крем полить карамелью и дать ей застыть.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С РИСОМ

Яйца — 2 шт., сливки — 0,5 л, рис — 50 г, молоко — 200 мл, сахар — 150 г, желатин — 15 г, ванильный сахар.

Рис перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг и протереть в горячем виде, после чего соединить с яично-молочной смесью. Для приготовления смеси растереть яйца с сахаром до получения однородной массы и, помешивая, влить тонкой струйкой горячее молоко. Кастрюлю со смесью поставить на водяную баню и, помешивая, нагревать до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию густых сливок. Добавить растворенный желатин и ванильный сахар, размешать, охладить, соединить со взбитыми сливками, разлить в порционную посуду и охладить.

КРЕМ ИЗ СЛИВОК С КАРАМЕЛЬЮ

Сахар — 100 г, молоко — 0,25 л, сливки — 0,25 л, крахмал — 40 г, яйца — 1–2 шт., соль.

Сахар (60 г) разогреть до светло-коричневого цвета, залить кипящим молоком и кипятить до тех пор, пока сахар не растворится. Затем добавить оставшийся сахар, щепотку соли, разведенный в сливках крахмал, яичный желток, перемешать и влить в молоко. Помешивая, довести до кипения. Снять с огня и взбивать до полного охлаждения массы. Ввести взбитый белок. Крем подать с фруктовым соком.

КРЕМ КАКАО

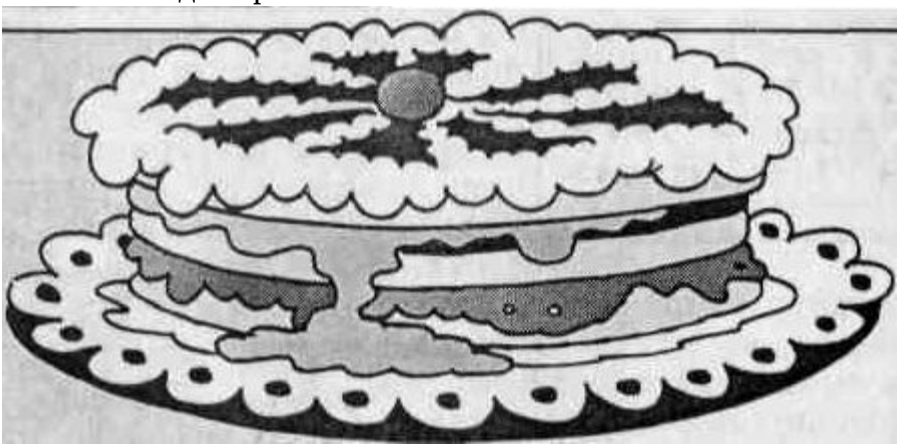
Сливки — 250 мл, творог — 100 мл, какао со сгущенным молоком — 150 г.

Взбить в миксере предварительно охлажденные сливки, творог, какао со сгущенным молоком. Готовый крем посыпать шоколадом, измельченным на мелкой терке.

КРЕМ КОФЕЙНЫЙ ИЗ РАСТВОРИМОГО КОФЕ СО СЛИВКАМИ

Растворимое кофе со сливками — 4 ст. ложки, вода — 2 ст., желток — 1 шт., мука — 1 ст. ложка.

Кофе со сливками растворить в воде, добавить желток и муку, взбить. Готовый крем охладить и подать холодным или использовать для прослойки бисквита.



КРЕМ СЛИВОЧНО-СМЕТАННЫЙ

Сливки 20–35 % жирности — 1 ст., сметана — 4 ст. ложки, сахарная пудра — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1/4 ст. ложки.

Налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить кастрюлю на лед или в снег и взбивать содержимое венчиком до образования густой, пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить сахарную пудру, ванильный сахар, перемешать, выложить в формочки и дать застыть.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ЧАЙНЫЙ

Сливочный крем, крепкий настой чая — 2 ст. ложки.

К сливочному крему (см. выше) перед введением желатина добавить крепкий настой, приготовленный из сухого чая. Настой чая приготовить следующим образом: в 1/4 стакана кипятка всыпать 1 чайную ложку чая и подержать под крышкой, через 5–6 минут раствор процедить через ситечко или отжать через марлю.

МОЛОЧНЫЕ ЖЕЛЕ И МУССЫ

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ

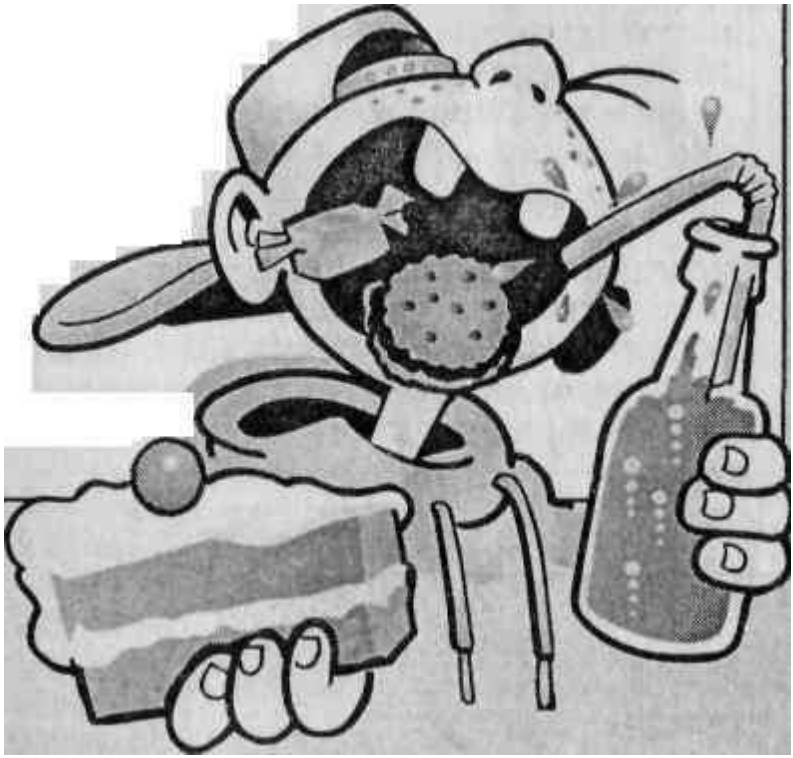
Желатин — 3/4 ст. ложки, вода — 1/2 ст., молоко — 2,5 ст., сахар — 3 ст. ложки, ванилин.

Порошок желатина залить кипяченой водой, вымочить его до мягкости в течение 30 минут и отжать. Вскипятить молоко, положить в него сахар, дать вскипеть, затем, сняв с огня и помешивая, растворить в нем отжатый желатин. Когда масса немного остынет, добавить по вкусу ванилин, размешать, процедить через салфетку или частое сито в формочки (или в стаканы) и поставить в холодное место. Перед подачей на стол формочки опустить на 2–3 секунды в горячую воду и выложить желе на охлажденные тарелки.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С ЖЕЛТКАМИ

Яичные желтки — 4 шт., желатин — 10 г, молоко или сливки — 1 ст., сахар — 4 ст. ложки, ванилин.

Растереть желтки с сахаром и ванилином, залить горячим молоком или сливками. Затем смешать с разведенным желатином и вымешать, пока масса не загустеет. Поставить в холодное место для застывания.



ЖЕЛЕ ИЗ ВЗБИТОГО МОЛОКА

Молоко — 0,5 л, сахар — 2 ст. ложки, желатин — 25 г, щепотка ванилина.

Желатин залить водой, дать набухнуть. Молоко с сахаром вскипятить, добавить ванилин. В горячем молоке растворить набухший желатин, немного охладить и взбить в густую пену. Наполнить массой порционную посуду, дать застыть в холодном месте. Подавать желе с ягодным сиропом, фруктовым или шоколадным соусом.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНО-ЯГОДНОЕ

Желатин — 1 ст. ложка, вода — 1/2 ст., молоко — 1,5 ст., сахар — 4 ст. ложки, клюква или другие ягоды — 2–3 ст. ложки.

Порошок желатина залить холодной кипяченой водой и вымачивать до размягчения 30 минут. Затем приготовить молочное желе, для чего вскипятить молоко, добавить в него сахарный песок (1,5 столовой ложки), дать вскипеть и, помешивая, растворить половину вымоченного и отжатого желатина. В охлажденные металлические формочки или стаканы налить приготовленное молочное желе слоем около 5 см, сильно охладить и, когда оно застынет, налить на него слой полужидкого ягодного желе, потом опять молочного и т. д. Ягодное желе приготовить следующим образом. Из клюквы (или других ягод) отжать сок, процедить через салфетку или частое сито. Массу, полученную после отжима сока, отварить, прибавить сахарный песок (2,5 столовой ложки), вскипятить, снять пену. Затем отвар процедить, прибавить половину замоченного и отжатого желатина, размешать, дать немного остыть и влить ягодный сок.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

Молоко — 3 ст., сахар — 4–6 ч. ложек, яйца — 4 шт., ванильный сахар — 1/2 пакетика.

В молоко добавить сахар и яйца, всыпать ванильный сахар, взбить. Взбитую массу разлить в чашки, поставленные в плоскую кастрюлю. В кастрюлю влить горячую воду, чашки накрыть фольгой, кастрюлю — крышкой и подогревать примерно 40 минут, поддерживая температуру воды 80 °С. Когда желе загустеет, охладить в закрытой посуде. Выложить из чашек (огибая ножом) на тарелки. Подавать с маленькими вафлями, с песочными пирожными или украсив вареньем. Можно полить фруктовым сиропом.

КРЕМ-ЖЕЛЕ ВАНИЛЬНОЕ

Молоко 0,5 л, яйца — 4 шт., мука — 1 ст. ложка, сахар — 150 г, желатин — 30 г, миндаль или лесные орехи, цукаты.

Из молока, желтков, муки и сахара приготовить ванильный крем. Снять с огня, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и мешать до охлаждения. Затем ввести взбитые в пену белки, поджаренный и истолченный миндаль или лесные орехи и мелко нарезанные цукаты. Крем выложить в форму и дать ему застыть.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С МИНДАЛЕМ

Горький миндаль — 1/2 ст. ложки, сладкий миндаль — 1,5 ст. ложки, молоко — 2,5 ст., сахар — 3 ст. ложки, желатин — 1 ст. ложка.

Горький и сладкий миндаль залить горячей водой, кипятить 3–4 минуты, откинуть на сито и очистить от кожицы. Очищенный миндаль измельчить в ступке до однородного состояния, маленькими порциями прибавить кипяченое молоко до получения пюреобразной массы. Затем влить остальное молоко и, помешивая, настаивать 10–15 минут. После этого смесь процедить через салфетку или частое сито и добавить сахар. Нагреть, не давая закипеть, растворить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и перемешать. Готовую смесь процедить, разлить в формочки, охладить до образования желе.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОЕ

Натуральное кофе — 2 ч. ложки, вода — 1,5 ст., молоко — 2/3 ст., сахар — 3–4 ч. ложки, желатин — 3 *ч. ложки.*

Сварить кофе и процедить его. Молоко вскипятить с сахаром, добавить замоченный в холодной воде желатин и, помешивая, довести до кипения. Смешать с кофе и поставить в холодильник. Подавать со взбитыми сливками или с печеньем.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С КАРАМЕЛЬЮ

Молоко — 3 ст., сахар — 4 ч. ложки, яйца — 4 шт., сахар на карамель — 2 ст. ложки, вода — 2–3 ст. ложки.

Приготовить согласно рецепту «Желе молочное ванильное» (см. выше). Для карамели поджарить сахар на сковороде до золотистого цвета, влить кипящую воду, вскипятить, соединить с молоком.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С МАЛИНОВЫМ СИРОПОМ

Желатин — 1 ст. ложка, вода — 1 ст., молоко — 1 ст., малиновый сироп — 2 ст. ложки.

Порошок желатина замочить в течение 30 минут в холодной кипяченой воде (4 столовые ложки), после чего откинуть на марлю или сито и отжать. Вскипятить молоко с водой (2/3 стакана) и малиновым сиропом, добавить подготовленный желатин и, помешивая, дать жидкости закипеть, после чего охладить ее до комнатной температуры, разлить в вазочки и поставить в холодильник.

ЖЕЛЕ ШОКОЛАДНОЕ

Яйца — 8 шт., сахарная пудра — 200 *г, молоко — 1 л, какао-порошок — 50 г, желатин — 25 г, ванилин — 2 пакетика.*

Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить молоко и какао, предварительно разведенное небольшим количеством холодного молока. Смесь поставить на слабый огонь и мешать, пока она не закипит и не загустеет. Снять с огня и, не переставая размешивать, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Когда смесь остынет, ввести взбитые в пену белки и ванилин, размешать, вылить в форму и поставить в холодное место для застывания.

ЖЕЛЕ ИЗ КИСЛОГО МОЛОКА

Кислое молоко — 0,5 л, сахар — 65 г, ванильный сахар — 1 пакетик, тертая лимонная цедра — 1/2 ч. *ложки, орехи или миндаль — 50 г, желатин — 20 г, вода — 1/2 ст., соль.*

Молоко, сахар, ванильный сахар, щепотку соли, тертую цедру лимона и измельченные орехи перемешать. В небольшом количестве холодной воды замочить желатин, соединить с горячей водой и влить, помешивая, в приготовленную массу. Охладить. Подать с фруктовым соком.

ЖЕЛЕ ИЗ ПРОСТОКВАШИ

Простокваша — 200 мл, сметана — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 2 ст. ложки, желатин — 2 ч. ложки, вода — 1 ст., лимонная цедра, ванилин.

В простоквашу добавить сметану, сахарную пудру, лимонную цедру и тщательно вымешать. Предварительно замоченный желатин растворить в горячей воде и влить в подготовленную смесь. Массу выложить в вазочки и охладить. В полузастывшее желе можно положить любые фрукты и ягоды.

ЖЕЛЕ ИЗ ПРОСТОКВАШИ С КОРИЦЕЙ

Простокваша — 3 ст., сахар — 1/2 ст., молотая корица — 1 ч. ложка, желатин — 1 ст. ложка.

Простоквашу смешать с сахарным песком и молотой корицей. Приготовить желатин. Для этого порошок желатина размочить в холодной воде (1/2 стакана) в течение получаса, откинуть на сито, растворить в горячей воде (1/2 стакана); охладив до 35 °С, ввести в простоквашу, перемешать, вылить в форму и дать застыть.

ЖЕЛЕ ИЗ КЕФИРА

Кефир — 2 ст., сахар — 3 ст. ложки, тертая цедра 1/2 лимона или ванилин, желатин — 1 ст. ложка.

Дать желатину набухнуть в холодной воде, затем нагреть на водяной бане, пока он не растворится. К кефиру добавить сахар, тертую лимонную цедру и теплый растворенный желатин. Влить жидкость в формочки или широкие винные бокалы, дать загустеть в холодильнике. Подавать со смесью земляничного сиропа и рома. Ром можно заменить десертным вином.

ЖЕЛЕ ИЗ ЙОГУРТА (болгарский рецепт)

Желатин — 30–40 г, вода — 125 мл, кипяток — 2 ст. ложки, йогурт — 2 л, сахар — 100 г, цедра 1/2 лимона, ром или коньяк (по вкусу) — 1–2 ст. ложки.

Желатин замочить в холодной воде, залить кипятком, хорошо размешать и вылить в йогурт, взбитый с сахаром на паровой бане. Приправить лимонной цедрой и ромом. Разлить в вазочки, сполоснутые холодной водой. Можно выложить на тарелки и украсить жидким шоколадом.

ЖЕЛЕ ИЗ СЫВОРОТКИ

Сыворотка — 1л, сахар — 120 г, желатин — 30 г, ягоды из любого варенья — 80-100 г.

К процеженной через тройной слой марли сыворотке добавить сахар, затем, спустя примерно полчаса, — разбухший в холодной воде желатин и нагреть смесь почти до кипения. После этого соединить с пропущенными через мясорубку ягодами из варенья, разлить горячее желе по формочкам и дать застыть в холодильнике.

ЖЕЛЕ СМЕТАННОЕ

Густая сметана — 500 г, сахарная пудра — 100 г, тертая цедра 1 лимона ила ванилин, желатин — 15 г.

Сметану взбить в пену, добавляя по ложке сахарную пудру. Тертую цедру вымешать с намоченным в холодной воде и разведенным в горячем чае желатином и поставить в холодильник. Через 15–20 минут смешать обе массы, разлить в формочки и снова поставить в холодильник.

ЖЕЛЕ СЛИВОЧНОЕ

Сливки — 1,5 ст., сахар — 1/2 ст., желатин — 3/4 ст. ложки, лимонная цедра, сок 1 лимона, вода — 1/2 ст.

Сливки, сахарный песок, лимонную цедру вскипятить, процедить и охладить. Порошок желатина вымачивать в холодной воде около 1/2 часа, отжать, растворить в горячей воде, процедить, влить в сливки, прибавить лимонный сок, смешать, разлить по формочкам и охладить.

ЖЕЛЕ ИЗ СМЕТАНЫ «ТИГРЕНОК»

Сметана — 250 г, сахар — 50 г, желатин — 30 г, ванильный сахар, фруктовый сироп — 200 мл, вода — 1 ст.

Сметану довести на водяной бане до густоты сливок, добавить подготовленный желатин (третью часть), ванильный сахар и сахар, все хорошо перемешать. Фруктовый сироп развести кипяченой водой и ввести оставшийся желатин. В глубокий лоток налить часть сметанной массы, охладить в холодильнике до студнеобразной консистенции. На застывший слой желе (нельзя допускать полного застывания слоя желе, налитого в форму, так как при перекладывании оно может отслоиться) вылить часть массы, приготовленной с сиропом, вновь поставить в холодильник, дать ей застыть. Так повторить несколько раз (должно быть 6–7 слоев). При подаче готовое желе нарезать кубиками. Подать в фужере с вареньем.

МУСС ШОКОЛАДНЫЙ

Молочный шоколад — 50 г, сваренный крепкий черный кофе — 1,5 ст. ложки, яйца — 2 шт., сахарная пудра — 2 ст. ложки, ванилин — 1/2 ч. ложки, сливки — 1 ст.

Шоколад положить в кофе, поставить на водяную баню и размешивать до тех пор, пока шоколад не растопится, а затем охладить. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить растопленный шоколад и ванилин. Белки взбить до образования воздушной пены и влить в шоколад, тщательно размешивая. Сливки влить в алюминиевую посуду, поставить на лед и взбивать венчиком до образования густой пышной пены. Ввести взбитые сливки в шоколад и размешать. Мусс поставить в холодильник на 4–6 часов.

МУСС МАЛИНОВЫЙ

Желатин — 1/2 ст. ложки, свежая малина — 2 ст., сахар — 1/2 ст., белки — 2 шт., сливки — 1 ст.

Замочить желатин в воде. Отжать 1/2 стакана сока из малины, добавить в него сахар и сварить на слабом огне сироп. Положить в сироп всю малину и варить еще 10 минут. Добавить желатин и размешивать до тех пор, пока желатин не растворится, а затем протереть через сито и охладить. Взбить белки до образования пены и ввести их в протертую малину. Слегка взбить на льду сливки, смешать их с малиной и снова взбить. Подать охлажденным.

МУСС ИЗ СМЕТАНЫ

Сметана — 300 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, апельсиновая цедра — 10 г, желатин — 2 ч. ложки, ванилин.

Сметану взбить венчиком, добавить сахарную пудру, тертую апельсиновую цедру и ванилин. Затем влить, взбивая, растворенный желатин, выложить в вазочки и охладить.

ДОМАШНИЕ МОЛОЧНЫЕ КОНФЕТЫ

КОНФЕТЫ ИЗ СУХИХ СЛИВОК

Сухие сладкие сливки — 3/4 ст., сахар — 1,2 ст., вода — 1 ст., сахарная пудра — 15 г.

В небольшой кастрюле размешать сахар и сухие сливки с водой, подливая ее вначале маленькими порциями, чтобы не образовались крупинки, затем влить остальную воду и варить около 1/2 часа, непрерывно помешивая, пока не образуется густая масса. Массу вылить на блюдо, посыпанное сахарной пудрой, выровнять поверхность ложкой, нарезать на кусочки, которым дать немного подсохнуть.

КОНФЕТЫ ИЗ СУХОГО МОЛОКА

Сухое цельное молоко — 3 ст. ложки, сахар — 1 ст., порошок какао — 1 ст. ложка, вода — 1 ст., сливочное масло — 25 г, сахарная пудра.

Сухое цельное молоко, сахар и какао размешать с водой, добавить сливочное масло, постепенно довести до кипения. Варить полчаса, непрерывно помешивая, пока не образуется густая масса. Массу вылить на блюдо, посыпанное сахарной пудрой, выровнять ложкой, разрезать на кусочки, слегка подсушить.

ТЯНУЧКИ

Сливки — 2 ст., сахар — 2 ст., ванилин, шоколад — 50 г, орехи — 50 г или сладкий миндаль с одной горькой миндалиной — 50 г.

Смешать сливки с сахаром, подогревать на плите, помешивая, пока масса не начнет темнеть (не давая закипеть). Прибавить ванилин, тертый шоколад, фруктовый сироп, толченые орехи или сладкий миндаль с добавленным к нему горьким миндалем. Перемешать, вылить тонким слоем на лист, смазанный оливковым маслом. Слегка подсушить в духовке (на слабом огне). Когда смесь немного остынет, нарезать на прямоугольные кусочки.

«КОРОВКИ» ДОМАШНИЕ

10 % сливки — 0,25 л, сахар — 500 *г, ванилин, щепотка пищевой соды, масло — 10 г.*

Сливки с сахаром, содой и ванилином варить на небольшом огне в широкой кастрюле с толстым дном. Когда масса начнет густеть, снять с огня, растереть и вылить на противень, смазанный оливковым маслом.

Дать постоять, чтобы масса немного затвердела, затем разрезать на прямоугольные кусочки острым ножом, смоченным в горячей воде.

МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ СЛИВОЧНОЕ (пломбир)

МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ

Молоко — 2,5 ст., сахар — 1 ст., яйца — 4 шт., ванилин.

Желтки яиц ввести в предварительно просеянный сахарный песок и тщательно растереть, добавить ванилин. Смесь выложить в кастрюлю, развести горячим молоком и нагревать на огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой; когда содержимое слегка загустеет и с поверхности исчезнет пена, кастрюлю снять с огня, смесь профильтровать через сито или несколько слоев марли и охладить. Охлажденную массу вылить в бачок мороженицы и заморозить.

МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

Молоко — 1/2 ст., сахар — 50 г, крахмал — 25 г, ванилин — 2 пакетика, яйцо — 1 шт.

400 мл молока вскипятить с 40 г сахара, влить еще 100 мл молока с разведенным в нем крахмалом и снова прокипятить, добавить ванилин. Накрыть крышкой, дать остыть. Затем яичный желток, взбитый с сахаром белок перемешать. Массу заморозить.

МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

Шоколад — 100 г, сахар — 60 г, молоко — 100 мл, взбитые сливки — 0,25 л.

Шоколад измельчить, положить в посуду и опустить ее в емкость с горячей водой. Когда шоколад растает, добавить 20 г сахара, молоко, перемешать. Полученную массу помешивать до полного ее охлаждения. Сливки взбить, всыпать оставшийся сахар и соединить с шоколадной массой. Смесь заморозить. Вместо шоколада можно взять 40 г какао-порошка и 40 г сахара.

МОРОЖЕНОЕ «МОККО»

Молоко — 400 мл, сахар — 70 г, крахмал — 20 г, яйца — 2 шт., молотый кофе — 12 г.

В 250 мл молока добавить сахар, вскипятить. Добавить разведенный в небольшом количестве молока крахмал. Яйца взбить, перемешать с охлажденным процеженным кофе, сваренным на оставшемся молоке. Соединить обе смеси. Полученную массу заморозить.

МОРОЖЕНОЕ ФРУКТОВОЕ С ЯГОДАМИ

Любые ягоды (можно из компота) — 100 г, немного ванилина, молоко — 0,25 л, крахмал — 1/2 ч. ложки, желток — 1 шт., сахар — 1 ч. ложка, апельсиновый сок — 50 мл, лимонный сок — 3 ст. ложки, фисташки — 1 ст. ложка.

Ягоды (без косточек) измельчить в миксере. В молоко добавить ягодное пюре и довести до кипения. Крахмал развести в одной столовой ложке воды, добавить его, помешивая, в горячую смесь молока с ягодами и дать закипеть. Затем остудить до комнатной температуры. Яичный желток растереть с сахаром, влить туда молочную смесь, добавить апельсиновый и лимонный соки. Хорошо перемешать и слегка взбить всю массу, полностью ее остудить. Массу поместить в нержавеющую форму и поставить в холодильник. Пять часов держать в морозилке, регулярно помешивая. Готовые шарики мороженого украсить фисташками. Подавать со свежими ягодами или вареньем.

МОРОЖЕНОЕ МАЛИНОВОЕ

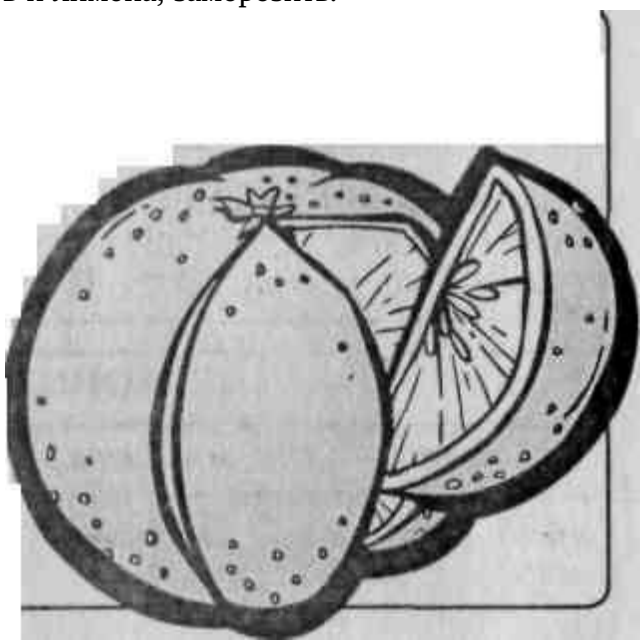
Молоко — 0,5 л, малина — 1,5 кг, сахар — 0,5 кг, 1/2 лимона, ванилин.

Малину перебрать, промыть и размять. Сок процедить. Добавить в него молоко, лимонный сок и ванилин. Смесь размешать и влить в мороженицу или другую посуду для замораживания.

МОРОЖЕНОЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ

Кусковой сахар — 50 г, апельсины — 2 шт., лимон — 1 шт., молоко — 0,5 л, сахар — 100 г, яичные желтки — 2 шт., крахмал — 1,5 ст. ложки.

Кусковой сахар натереть цедрой очищенных апельсинов и лимона, затем опустить в молоко, чтобы растаял. Яичные желтки смешать с сахаром, крахмалом, молоком, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения. В охлажденную массу влить сок апельсинов и лимона, заморозить.



МОРОЖЕНОЕ ОРЕХОВОЕ

Молоко — 0,5 л, молотые грецкие орехи или арахис — 100 г, яйца — 2 шт., желтки 2 шт., сахар — 150 г, ванилин.

Приготовить, как молочное мороженое (см. выше), только к растертым с сахаром желткам добавить молотые орехи или арахис.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ С ЖЕЛАТИНОМ

Сливки — 2 ст., сахар — 4/5 ст., яйца — 3 шт., пищевой желатин — 1 ч. ложка (или крахмал либо пшеничная мука — 2 ч. ложки), ванилин, вода — 3/4 ст.

Сливочное мороженое готовят так нее, как мороженое молочное. Желатин предварительно замочить в кипяченой воде для набухания в течение 20–30 минут. Раствор желатина ввести в смесь при температуре 45–50 °С, перед фильтрацией. Фильтровать, охлаждать и замораживать смесь так же, как при приготовлении молочного мороженого.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ БЕЗ ЖЕЛАТИНА

Сливки — 2/3 ст., молоко — 0,5 ст., яйцо — 1 шт., сахар — 3 *ст. ложки, ванилин.*

Яйца растереть с сахаром и ванилином, добавить кипящее молоко и варить, помешивая, до загустения, затем охладить. Сливки взбить с сахаром, прибавить к яично-молочной смеси, заморозить в мороженице.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ

Сливки или сметана — 3 ст., сахар — 250 г, желтки — 4 шт., ванилин.

Желтки растереть с сахаром и ванилином, влить сливки и поставить на медленный огонь, непрерывно размешивая, пока масса не загустеет, но до кипения не доводить. Затем снять с огня, процедить через марлю, охладить, влить в подходящую посуду и заморозить. Это мороженое можно подать с земляникой, малиной или залить сливками, взбитыми с сахаром.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ

Крем-брюле: *сахар — 2 ст. ложки, сливки — 3 ст. ложки.*

К составляющим для сливочного мороженого (см. выше) добавить крем-брюле, который готовится следующим образом. Сахарный песок смешать со сливками. Полученную массу нагревать на огне, пока смесь не приобретет густую консистенцию и светло-коричневую окраску, свидетельствующую о карамелизации сахара. Готовый крем-брюле ввести в основную смесь перед замораживанием в мороженице.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНО-КОФЕЙНОЕ

Все компоненты для сливочного мороженого и молотый кофе — 1,5 ст. ложки. Кофе ввести в смесь составляющих для сливочного мороженого (см. выше) в виде экстракта, который приготовляют следующим образом: 1 часть прожаренного и хорошо размолотого кофе смешать с 3 частями воды. Раствор нагреть до кипения. После этого профильтровать его, добавить основную смесь и заморозить.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ МИНДАЛЬНОЕ

Все компоненты для сливочного мороженого (см. выше), очищенный миндаль — 2 ст. ложки.

Миндаль ошпарить, чтобы освободить ядра от оболочки, затем их мелко нарезать и слегка поджарить в духовке до светло-коричневого цвета. Дробленый миндаль ввести в мороженицу в уже замороженную смесь при тщательном перемешивании.

МОРОЖЕНОЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

Изюм — 200 г, ром — 150 мл, сливки — 0,5 л, ванильный сахар.

Изюм промыть и залить кипятком.

Через час воду слить, добавить ром, посуду накрыть крышкой и выдержать 30 минут. Сливки и ванильный сахар растереть, ввести изюм и заморозить.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ С ЦУКАТАМИ И ИЗЮМОМ

Все компоненты для сливочного мороженого (см. выше), цукаты — 50 г, изюм — 100 г.

Цукаты нарезать мелкими кусочками. Изюм промыть и слегка подсушить. Цукаты и изюм ввести в смесь к концу замораживания, добиваясь равномерного их распределения по всей массе мороженого.

МОРОЖЕНОЕ КЛУБНИЧНОЕ

Клубника — 500 г, яичные желтки — 3 шт., сахар — 150 г, сливки — 300 мл.

Яичные желтки растереть с сахаром. Клубнику протереть через сито. Сливки взбить, соединить их с желтками и клубничным пюре. Заполнить массой порционную посуду или смазанные оливковым маслом рифленые формочки. Заморозить в холодильнике. Перед подачей формочки опрокинуть на тарелки и украсить мороженое клубникой.

МОРОЖЕНОЕ ВИШНЕВОЕ

Сахар — 100 г, вишни без косточек — 250 г, яичные желтки — 2 шт., сахар — 2 ст. ложки, сливки — 0,25 л.

В 100 мл воды растворить сахар, сварить густой сироп. Положить в него вишни, сварить, снять с огня и охладить. Желтки хорошо растереть с сахаром, смешать с вынутыми из сиропа вишнями и взбитыми сливками. Выложить в форму и заморозить.

МОРОЖЕНОЕ БАНАНОВОЕ

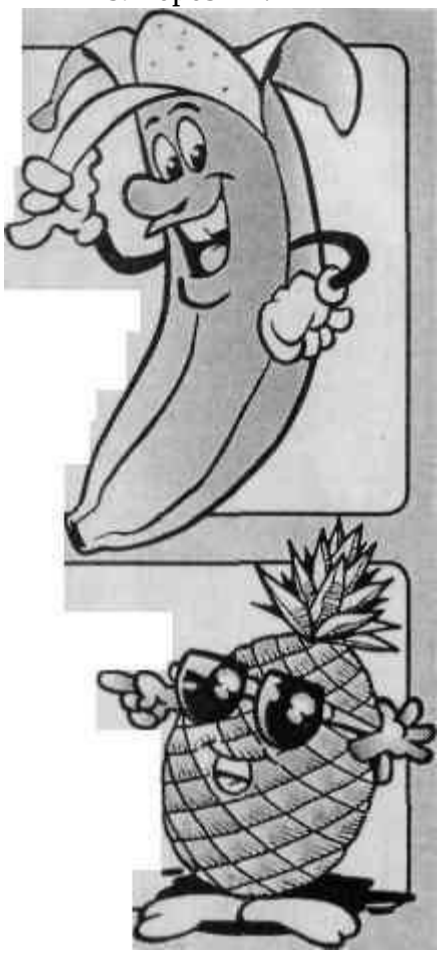
Бананы, — 4 шт., сахар — 2 ст. ложки, лимонный сок — 20 г, взбитые сливки — 0,25 л, ванильный сахар.

Бананы очистить, взбить в миксере, заправить сахаром и лимонным соком. Сливки смешать с ванильным сахаром, взбить, добавить к банановому пюре. Выложить в форму и поставить в морозильник. Во время замораживания один раз перемешать.

МОРОЖЕНОЕ АНАНАСОВОЕ

Ананасы — 150 г, яйцо — 1 шт., ананасный сок — 5 ст. ложек, сахар — 50 г, взбитые сливки — 250 г.

Хорошо вымытый ананас мелко нарезать. Яйцо, ананасный сок и сахар хорошо перемешать, добавить нарезанный ананас, ввести взбитые сливки и заморозить.



ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ ТРЕХЦВЕТНЫЙ

Взбитые сливки — 250 г, сахарная пудра — 30 г, какао — 1 ч. ложка, земляничный или малиновый сироп — 2 ст. ложки, ванилин — 1 ч. ложка, тертые горькие миндалины — 2 шт.

Сливки взбить и разделить на три части. В одну добавить 20 г сахарной пудры и просеянное какао; во вторую — оставшуюся сахарную пудру и фруктовый сироп, смешать; в третью — ванилин и миндаль, перемешать. В этой же последовательности заполнить форму для замораживания. Когда первый слой слегка застынет, добавить второй и т. д. Полузамороженную массу выложить и разделить на порции.

АУКУЛУС ПОЛУЗАМОРОЖЕННЫЙ

Взбитые сливки — 250 г, порошок какао — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 30 г, сливочное печенье.

Сливки взбить, добавив сахарную пудру и просеянное какао. В форму для замораживания положить поочередно печенье и взбитые сливки и заморозить. По желанию печенье полить коньяком. Готовую массу вынуть из формы, разделить на порции, можно украсить джемом.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОФЕ ИЛИ КАКАО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Кофе или какао со сгущенным молоком — 1 банка (410 г), вода — 2 ст.

Содержимое банки кофе со сгущенным молоком выложить в кастрюлю, развести горячей водой, размешать и кипятить. После охлаждения смесь перелить в бачок и заморозить в мороженице. Таким же способом можно приготовить мороженое из какао со сгущенным молоком.

МОРОЖЕНОЕ ТВОРОЖНОЕ С ФРУКТАМИ

Творог — 250 г, сгущенное (или свежее) молоко — 150 г, сахар — 75 г, тертые горькие миндалины — 2–3 шт., взбитые сливки — 0,25 *л, ягоды или фрукты (земляника или абрикосы) — 250 г.*

В творог добавить сгущенное молоко, сахар, протереть через сито, ввести миндаль, взбитые сливки, нарезанные фрукты, перемешать. Массу заморозить. В творожную смесь можно добавить также взбитое яйцо.

МОРОЖЕНОЕ КОФЕЙНОЕ ПО-ЛЬЕЖСКИ

Растворимый кофе — 3 ст. ложки, горячая вода — 3 ст. ложки, холодная вода — 1/4 ст., сахар — 1/2 ст., желтки — 4 шт., сливки — 2 ст.

Растворимый кофе залить кипятком. В воде развести сахар и варить до тех пор, пока за вилкой, опущенной в сироп, не будут тянуться нити. Готовый сироп влить, помешивая, в растертые желтки. Смесь растирать до загустения, влить кофе, размешать, добавить взбитые на льду сливки, вылить в форму и замораживать до тех пор, пока края не начнут застывать. Вынуть и взбивать в течение 1 минуты. Разлить по формочкам и снова поставить в холодильник. Когда мороженое загустеет, подать к столу.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНОЕ

Порошок какао — 1 ст. ложка, сахар или сахарная пудра — 1 ст. ложка.

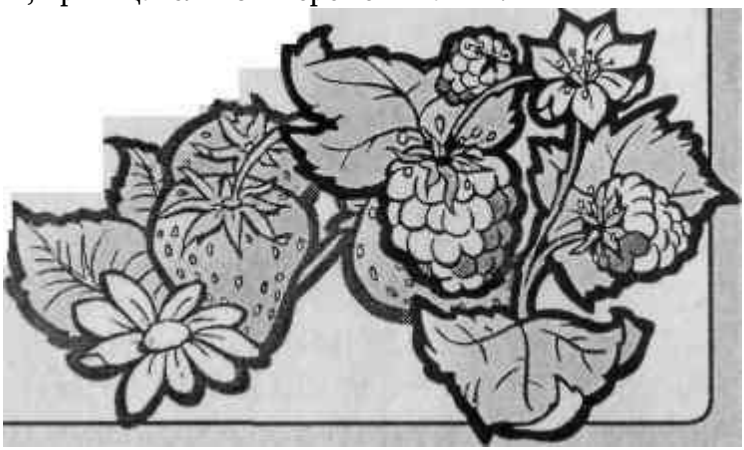
В основную смесь для сливочного мороженого в количестве 20–25 г на 1 кг мороженого добавить порошок какао с сахарным песком или сахарной пудрой в равных пропорциях.

Тщательно растерев комки и смешав какао с сахаром, добавляют 2–3 ст. ложки сливок 20 % жирности, смесь снова хорошо растереть, пока не образуется однородная масса. Полученный раствор какао ввести в основную сливочную смесь, нагреть до 90 °С, отфильтровать и заморозить в мороженице.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Все компоненты для сливочного мороженого, ягоды (земляника, малина, вишня) — 150 г, 50 % сахарный сироп — 150 мл.

Спелые ягоды промыть, из вишен вынуть косточки, залить 50 % сахарным сиропом. Через 2–3 часа ягоды нарезать мелко и ввести в замороженную смесь, достигшую консистенции густой сметаны, при тщательном перемешивании.



МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ (пломбир)

Сливочное мороженое — 500 г, сливки — 200 г, сахар — 1 ст. ложка.

Это мороженое отличается высоким содержанием жира (не менее 15 %). В сливочное мороженое ввести взбитые сливки и массу хорошо перемешать. Сливки взбивать с сахарным песком до тех пор, пока объем их не увеличится вдвое. Пломбир можно готовить с различными наполнителями (кофе, какао, миндаль, цукаты и т. д.).

МОРОЖЕНОЕ ОРЕХОВОЕ

Яичные желтки — 3 шт., сахар — 100 г, измельченные орехи — 100 г, сливки — 300 мл, щепотка ванилина.

Яичные желтки растереть с сахаром на водяной бане при температуре 70 °С. Отдельно взбить сливки, смешать с остывшей яичной массой, толчеными орехами и ванилином. Выложить массу в порционную посуду и поместить в морозильную камеру.

ПАРФЕ ВАНИЛЬНОЕ

Желтки — 4 шт., сахарный песок — 1/2 ст., молоко — 1/2 ст., сливки 35 % жирности — 2,5 ст., ванилин.

Желтки яиц растереть с сахарным песком и ванилином, ввести в горячее молоко, проварить до загустения, процедить и охладить. Затем взбить холодные сливки, тщательно смешать их с охлажденной смесью, разложить в металлические формочки и заморозить. Перед подачей на стол формочки на несколько секунд опустить в теплую воду (50–60 °С), выложить парфе на тарелки и подать на стол.